



## Ikan kayu - Bagian 2: Persyaratan bahan baku





## Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata .....	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi .....	1
4 Jenis .....	1
5 Bentuk.....	1
6 Asal .....	1
7 Mutu bahan baku .....	1
8 Penyimpanan.....	1





## **Prakata**

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas ikan kayu yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini merupakan revisi SNI 01-2691-1998 dan disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan. Standar ini dirumuskan melalui rapat teknis dan disepakati dalam rapat konsensus pada tanggal 15 November 2007 di Bogor serta dihadiri oleh anggota Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang Republik Indonesia No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang Republik Indonesia No.31 tahun 2004 tentang Perikanan.
3. Undang-Undang Republik Indonesia No.8 tahun 2007 tentang Perlindungan Konsumen.
4. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
5. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 82 Tahun 2001 tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
6. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
7. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.
8. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 23 Juni 2008 sampai dengan 23 September 2008 dengan hasil akhir RASNI.



## Ikan kayu – Bagian 2: Persyaratan bahan baku

### 1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan persyaratan bahan baku ikan kayu.

### 2 Acuan normatif

SNI 01-2729.2-2006, *Ikan segar - Bagian 2: Persyaratan bahan baku*

SNI 01-4110.2-2006, *Ikan beku - Bagian 2: Persyaratan bahan baku*

### 3 Istilah dan definisi

#### 3.1

##### **bahan baku**

ikan segar dan beku yang sudah dan atau belum mengalami penanganan

### 4 Jenis

Cakalang (*Katsuwonus pelamis*), Tongkol (*Auxis thazard*), Komo (*Euthynnus affinis*), *Sardinella spp.*

### 5 Bentuk

Ikan segar dan beku utuh yang belum disiangi.

### 6 Asal

Bahan baku berasal dari perairan yang tidak tercemar.

### 7 Mutu

7.1 Mutu bahan baku ikan segar sesuai SNI 01-2729.2-2006.

7.2 Mutu bahan baku ikan beku sesuai SNI 01-4110.2-2006.

### 8 Penyimpanan

Bahan baku disimpan dalam wadah menggunakan es dengan suhu pusat bahan baku maksimal 5 °C untuk bahan baku segar dan -18 °C untuk bahan baku beku, secara saniter dan higienis.









**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.go.id](mailto:bsn@bsn.go.id)